



Château de Chantilly
INSTITUT DE FRANCE

À LA TABLE DES PRINCES DU CHÂTEAU DE CHANTILLY

+33 (0)3 44 27 31 55

tourisme@chateaudechantilly.fr



Découvrez l'art de la table à la française à l'époque des Princes de Chantilly

Programme (suggestion)

10h30

Arrivée au dépose minute du Château

10h30 – 12h00

Visite guidée et atelier « A la table des Princes »
Découvrez l'histoire, les objets et les pratiques du repas à la française. Puis, au cœur du salon du roi, apprenez à dresser la table, découvrez les menus des Princes et les bienséances.

12h30 – 14h00

Déjeuner au cœur du Château au restaurant La Capitainerie

14h30 – 16h00

Visite libre du Musée Vivant du Cheval

Option : atelier crème chantilly

Option : visite guidée

A partir de 16h00

Visite libre du parc et des jardins

Option : Promenade en petit train (55 places maximum)

55€ par adulte

+ Forfait 360€ par groupe

20 personnes maximum
visite + atelier + déjeuner





Menu 2024

Entrées

Taboulé d'épeautre aux légumes de saison
ou
Pâté en croûte de canard d'Amiens

Plats

Poulet fermier à la broche
ou
Saumon à la broche, sauce béarnaise
Ou
Tourte de légumes de saison (végétarien)

Desserts

Le gros chou à la crème chantilly pralinée
ou
Tarte aux pommes, crème chantilly

Boissons

2 verres de vin 12,5 cl (rouge ou blanc)
Café ou thé

Cet atelier a été créé en concertation avec l'INFA, centre de formation des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et l'entrepreneuriat.



<https://www.infa-formation.com/>

Les avantages

- Groupe de 20 personnes maximum
- Paiement du solde à J-15
- Parking autocar gratuit

Les options

Audioguides : 3€ par personne

Petit train : 5€ par adulte, 4€ de 4 à 18 ans, gratuit pour les moins de 4 ans

Atelier de crème chantilly : 20€ par personne

